

Varmende pinnekjøttssuppe



Selv etter verdens beste pinnekjøtt-middag kan det være mer igjen. Så hvorfor ikke lage verdens beste pinnekjøttssuppe? Bruk restene og lag et nytt og spennende måltid.

1

Slik gjør du

La ertene ligge i bløt over natten og hell av vannet. Legg de i en stor kjele, fyll på med væske og kraft, rotgrønnsaker og krydder og la småkoke mens dere er ute på en juletur (et par timer).

Ha i pinnekjøttrester og smak til

Ha i pinnekjøttrestene og smak til med sennep. Server med godt brød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	rester
Tørkede gule erter	1 eske med tørre erter
Vann	4 l (inkludert kraften fra pinnekjøttet. Maks 40 % kraft ellers blir det for salt)
Pastinakk	0,5 stk
Sellerirot	0,5 stk
Kålrabi	0,5 stk
Pepper	
Timian	1 stk
Kvister med rosmarin	

Allergener

- Selleri